

# Happy Hour

## Caçarola

Jeudi au Samedi • 17 h à 19 h.

Heineken  
Seulement

**R\$7,99**

Long neck

Stella  
Seulement

**R\$7,99**

Long neck

Chopp  
Brahma  
Seulement

**R\$6,99**

Chope 400ml

### Cocktails

Caipirinha. ....	DE <del>R\$16,00</del>	POUR <b>R\$9,99</b>
Caipiroska. .... <i>Vodka et fruits sur demande.</i>	DE <del>R\$22,00</del>	POUR <b>R\$14,99</b>
Mojito..... <i>Rhum, citron, menthe, sirop et l'eau gazeuse.</i>	DE <del>R\$26,00</del>	POUR <b>R\$14,99</b>
Gin tropical..... <i>Gin, boisson énergisante tropicale, fruits et épices.</i>	DE <del>R\$28,00</del>	POUR <b>R\$17,99</b>
Caju amigo ..... <i>Cachaça, citron, sirop, cajou mariné et jus de cajou.</i>	DE <del>R\$26,00</del>	POUR <b>R\$16,99</b>
Ilha bela..... <i>Gin, citronnelle, citron et jus de pomme verte.</i>	DE <del>R\$28,00</del>	POUR <b>R\$17,99</b>
Amor em ruínas. .... <i>Gin, sirop, jus d'ananas, citron et thé maté.</i>	DE <del>R\$26,00</del>	POUR <b>R\$15,99</b>
Caçara. .... <i>Gin, citron, cointreau, sirop, açaí et menthe.</i>	DE <del>R\$28,00</del>	POUR <b>R\$18,99</b>
São luís sunrise. .... <i>Gin, shrub de mandarine, citron, sirop et vin pétillant.</i>	DE <del>R\$30,00</del>	POUR <b>R\$19,99</b>

### Entrées

Dés de tapioca (5 unités)..... <i>Dés de tapioca frits accompagnés de gelée d'ananas au piment.</i>	DE <del>R\$32,00</del>	POUR <b>R\$19,99</b>
Fromage coalho..... <i>Fromage coalho grillé accompagné de mélasse de canne à sucre.</i>	DE <del>R\$28,00</del>	POUR <b>R\$18,99</b>
Pasteis (8 unités)..... <i>Beignets farcis de cuxá, vatapá, fromage coalho ou viande de bœuf séchée, accompagné de mayonnaise de vinagreira et de gelée d'ananas au piment.</i>	DE <del>R\$38,00</del>	POUR <b>R\$28,99</b>
Bolinhos (6 unités)..... <i>Croquette de cuxá, viande de bœuf séchée avec citrouille ou poisson, accompagnée de mayonnaise de vinagreira et de gelée d'ananas au piment.</i>	DE <del>R\$38,00</del>	POUR <b>R\$29,99</b>
Carne de sol et frites de manioc. .... <i>Cubes de viande de bœuf (séché au soleil), saisie au beurre clarifié, servie avec des frites de manioc.</i>	DE <del>R\$44,00</del>	POUR <b>R\$34,99</b>
Poisson pané..... <i>Lanières de poisson panés et frits, accompagnées de mayonnaise à la vinagreira et de gelée d'ananas au piment.</i>	DE <del>R\$42,00</del>	POUR <b>R\$34,99</b>



Bienvenu.e au Caçarola Bistrô, où l'histoire et les saveurs s'entrelacent avec délice ! Dans notre cuisine, imprégnée de compassion et de tradition, une diversité de plats met en avant les saveurs authentiques de la gastronomie du Nord-Est du Brésil.

Laissez-vous tenter par nos viandes succulentes, nos fruits de mer frais, ainsi que nos options véganes et végétariennes. En après-midi, savourez un café fraîchement préparé et complétez votre expérience avec un dessert irrésistible.

Explorez également notre sélection exclusive de vins et de cocktails.

Célébrez des moments uniques où la musique et l'art se mêlent à une gastronomie d'exception. Nous croyons au pouvoir de la nourriture pour rassembler les gens, que ce soit avec des amis, de la famille ou une personne spéciale à vos côtés.

Au Caçarola Bistrô, votre visite transcende un simple repas ; c'est une célébration de la culture, de l'amitié et de la passion pour la gastronomie. Nous vous remercions de nous avoir choisis et espérons que vous apprécierez chaque instant passé ici. Bon appétit !

# Entrées

- Dés de tapioca (5 unités)..... R\$32,00  
*Dés de tapioca frits accompagnés de gelée d'ananas au piment.*
- Fromage coalho..... R\$28,00  
*Fromage coalho grillé accompagné de mélasse de canne à sucre.*
- Popcorn au fromage coalho..... R\$34,00  
*Cubes de fromage coalho panés et frits, accompagnés de gelée d'ananas au piment.*
- Bruschettas variées (6 unités)..... R\$38,00  
*Bruschettas à la caponata, à la caprese et à la viande de bœuf séchée avec fromage coalho.*
- Pastéis: cuxá, vatapá, fromage coalho, ..... R\$38,00  
viande de bœuf séchée (8 unités).  
*Accompagné de mayonnaise de vinagreira et de gelée d'ananas au piment.*
- Bolinhos (croquettes): cuxá, viande séchée. .... R\$38,00  
avec citrouille et poisson (6 unités).  
*Accompagné de mayonnaise de vinagreira et de gelée d'ananas au piment.*
- Croquette de morue (6 unités)..... R\$46,00  
*Accompagné de mayonnaise de vinagreira et de gelée d'ananas au piment.*
- Poisson pané. .... R\$42,00  
*Lanières de poisson panés et frits, accompagnées de mayonnaise à la vinagreira et de gelée d'ananas au piment.*
- Mix Caçarola croustillante..... R\$58,00  
*Lanières de poisson panés et frits, crevettes croustillantes, croquettes de cuxá et pastel de vatapá, accompagnées de mayonnaise à la vinagreira et de gelée d'ananas au piment.*
- Carpaccio. .... R\$56,00  
*Tranches de filet de bœuf au pesto de câpres avec roquette et parmesan, servies avec des tartines.*  
*Dîner*
- Crevette croustillante..... R\$54,00  
*Crevettes blanches panées à la chapelure panko accompagnées de mayonnaise à la vinagreira et de gelée de piment.*
- Filet de crevettes à l'ail et à l'huile ..... R\$58,00  
*Filets de crevettes sautées à l'ail et à l'huile, accompagnés de vinaigrette et de farofa maison.*
- Viande de bœuf séchée avec manioc..... R\$44,00  
*Cubes de bœuf, saisie au beurre clarifié, servie avec des frites de manioc.*
- Steak-frites. .... R\$46,00  
*Filet de bœuf tranché accompagné de pommes frites.*
- Filet de bœuf tranché avec sauce au gorgonzola. R\$52,00  
*Filet de bœuf tranché au gorgonzola, accompagné de tartines.*

# Poissons et fruits de mer

Poisson à la Maranhão. ....	R\$72,00 <small>1 Pers.</small>	R\$132,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Tranches de poisson, filet de crevettes et banane grillés accompagnés de riz au cuxá ou de riz au lardon, salade vinaigrette et farofa.</i>		
Poisson à l'escabèche. ....	R\$70,00 <small>1 Pers.</small>	R\$130,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Filet de poisson grillé à l'escabèche accompagné de riz au cuxá ou de riz au lardon et de vatapá.</i>		
Filet de poisson à la sauce aux crevettes ....	R\$76,00 <small>1 Pers.</small>	R\$142,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Filet de poisson poêlé dans une sauce aux crevettes accompagné de riz blanc et de pommes de terre sautées.</i>		
Filet de poisson avec légumes. ....	R\$68,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Filet de poisson grillé accompagné de légumes sautés à l'huile d'olive.</i>		
Peixada à la Caçarola. ....	R\$122,00 <small>2 Pers.</small>	R\$234,00 <small>4 Pers.</small>
<i>Tranches de poissons cuites accompagnées de pommes de terre, d'œufs, de riz blanc et de purée de farine de manioc (pirão).</i>		
Moqueca de poisson à la Caçarola. ....	R\$124,00 <small>2 Pers.</small>	R\$238,00 <small>4 Pers.</small>
<i>Tranches de poissons cuites dans du lait de coco et de l'huile de palme (azeite de dendê), accompagnées de riz blanc et de purée de farine de manioc (pirão).</i>		
Moqueca mixte à la Caçarola. ....	R\$138,00 <small>2 Pers.</small>	R\$262,00 <small>4 Pers.</small>
<i>Tranches de poisson et filets de crevettes cuits dans du lait de coco et de l'huile de palme (azeite de dendê), accompagnée de riz blanc et de purée de farine de manioc (pirão).</i>		
Saumon fruit de la passion. ....	R\$84,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Filet de saumon grillé à la sauce aux fruits de la passion accompagné de riz au brocoli et de pommes de terre sautées.</i>		
Crevettes Reviver. ....	R\$84,00 <small>1 Pers.</small>	R\$154,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Crevettes panées accompagnées de riz au cuxá, vatapá et farofa.</i>		
Crevette tropicale. ....	R\$82,00 <small>1 Pers.</small>	R\$152,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Filet de crevettes à la sauce à l'ananas accompagné de riz blanc et de salade tropicale.</i>		
Fettuccine avec des crevettes. ....	R\$80,00	
<i>Fettuccine à la béchamel et filet de crevettes.</i>		

# Carnes

Carne de sol nordestina. ....	R\$74,00 <small>1 Pers.</small>	R\$136,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Viande de bœuf (séchée au soleil) et fromage coalho grillés accompagnés de baião de dois (riz et haricots) crémeux et de paçoca de viande séchée.</i>		
Carne de sol à la Caçarola. ....	R\$82,00 <small>1 Pers.</small>	R\$132,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Viande de bœuf (séchée au soleil) sautée au beurre clarifié et oignon, accompagnée de riz crémeux au fromage et de manioc frit.</i>		
Picanha à la Caçarola. ....	R\$76,00 <small>1 Pers.</small>	R\$142,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Picanha de bœuf grillée accompagnée de riz à la grecque, purée de pommes de terre et farofa.</i>		
Picanha grillée. ....	R\$78,00 <small>1 Pers.</small>	R\$146,00 <small>2 Pers.</small>
<i>Picanha de bœuf grillé accompagné de riz crémeux au fromage et de farofa.</i>		
Filet de bœuf grillé. ....	R\$78,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Filet de bœuf grillé accompagné de riz crémeux au parmesan et des frites.</i>		
Filet à malbec. ....	R\$82,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Filet de bœuf grillé à la sauce au vin accompagné de riz Piemontese.</i>		
Filet de bœuf et fettuccine. ....	R\$76,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Filet de bœuf grillé accompagné de fettuccine avec sauce au choix. (pomodoro ou 4 fromages).</i>		
Porc grillé. ....	R\$58,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Porc grillé à la sauce barbecue, accompagné de riz à la grecque, purée de pommes de terre et farofa.</i>		
Ragoût d'agneau. ....	R\$82,00 <small>1 Pers.</small>	
<i>Agneau effiloché et mijoté accompagné d'aligot de pommes de terre.</i>		

## Volailles

Filet de poulet aux légumes..... R\$42,00

*Filet de blanc de poulet grillé accompagné de riz à l'ail et de légumes sautés à l'huile d'olive.*

Poulet à la Caçarola. .... R\$46,00

*Cuisse et haut de cuisse de poulet désossés et grillés accompagnés de fettuccine à la sauce blanche et de brocolis.*

## Suggestions du Chef

Tourte aux crevettes..... R\$86,00

*Tourte aux crevettes séchées accompagnée de riz au cuxá ou riz au lard et de farofa.*

Tourte au crabe ..... R\$98,00

*Tourte à la chair de crabe accompagnée de riz au cuxá ou de riz au lard et de farofa.*

## Riz crémeux

Riz crémeux à la viande de bœuf séchée. ... R\$48,00  
avec fromage coalho

Riz crémeux au filet de bœuf ..... R\$52,00  
avec du parmesan

Riz crémeux au crabe avec lait de coco. .... R\$52,00

Riz crémeux aux crevettes. .... R\$54,00  
avec parmesan

Riz à l'agneau ..... R\$54,00

## Portions supplémentaires

Riz blanc..... R\$10,00

Riz au lard..... R\$18,00

Riz au cuxá..... R\$18,00

Baião de dois (Riz aux haricots). .... R\$18,00

Pommes frites. .... R\$22,00

Manioc frit..... R\$24,00

Vatapá..... R\$18,00

Paçoca..... R\$12,00

Salade Vinaigrette. .... R\$6,00

Parmesan..... R\$6,00

## Salades et plats végétariens

- Salade tropicale. .... R\$42,00  
*Mélange de feuilles, ananas, tomates séchées, mangue, fromage coalho et sauce maison.*
- Salade Caesar ..... R\$44,00  
*Filet de poulet grillé en cubes, mélange de feuilles, croûtons, parmesan et sauce Caesar.*
- Salade de crevettes ..... R\$52,00  
*Crevettes grillées, mélange de feuilles, tomates fraîches, fromage coalho et sauce maison.*
- Salade de filet bovin. .... R\$48,00  
*Filet de bœuf tranché, mélange de feuilles, tomates fraîches et sauce maison.*
- Salade de saumon..... R\$54,00  
*Saumon grillé en cubes, mélange de feuilles, tomates, oignons rouges et sauce maison.*
- Riz crémeux aux légumes. .... R\$38,00  
avec haricots verts
- Aubergine végétane. .... R\$42,00  
*Aubergine grillée accompagnée de riz aux brocolis et d'ail doré.*
- Steak végétane ..... R\$38,00  
*Steak de haricots grillé à la sauce tomate, accompagné de riz blanc et de pommes de terre sautées.*
- Moqueca vegane. .... R\$44,00  
*Option de la maison accompagnée de riz blanc et de farofa.*

## Desserts

- Pudim (Flan). .... R\$12,00
- Glace Roméo et Juliette (zéro lactose). R\$18,00
- Crème de bacuri avec croquant. .... R\$20,00  
de biscuit et noix du Brésil
- Brownie aux noix. .... R\$22,00  
et glace à la crème
- Fondant au chocolat. .... R\$24,00  
avec glace à la crème

## Cafés

- Expresso. .... R\$6,00
- Macchiato ..... R\$8,00
- Cappuccino..... R\$10,00
- Mocha..... R\$12,00

## Boissons

Eau (330 ml) .....	R\$5,00	Eau gazeuse (330 ml).....	R\$6,00
Eau tonique(cannette)...	R\$8,00	Eau de coco (330 ml) .....	R\$8,00
Jus traditionnel. ....	R\$9,00	Jus de raisin pur. R\$12,00	
(400 ml)		(350 ml)	
Jus spécial. ....	R\$11,00	Soda italien (400 ml).....	R\$14,00
(400 ml)			
Boisson gazeuse (bouteille)		H <sup>2</sup> OH.....	R\$8,00
.....	R\$6,00	Verre de vin (200ml) .....	R\$15,00
Red Bull. ....	R\$15,00	(blanc, rosé et rouge)	

## Bières

Chopp Brahma. ....	R\$12,00	Corona.....	R\$12,00
(Chope 400ml)		(long neck)	
Heineken.....	R\$12,00	Colorado.....	R\$20,00
(long neck)		(600 ml)	
Stella. ....	R\$12,00	Patagonia. ....	R\$24,00
(long neck)		(740 ml)	

## Doses

Cachaças.....	R\$10,00	Liqueurs.....	R\$26,00
(Consulter le serveur)		(Consulter le serveur)	
Campari.....	R\$15,00	Red Label. ....	R\$18,00
Tequila.....	R\$20,00	Jack Daniels.....	R\$22,00
Absolut vodka.....	R\$20,00	Old Parr 12 ans. ....	R\$25,00
Tanqueray gin.....	R\$24,00	Gold Label réserve. R\$36,00	

## Cocktails sans alcool

Lendas e ruínas. ....	R\$22,00		
<i>Sirop, jus d'ananas, citron et thé maté.</i>			
Ilha do amor .....	R\$22,00		
<i>Citronnelle, citron et jus de pomme verte.</i>			
Notas de rosas.....	R\$24,00		
<i>Thé aux fruits des bois avec eau de rose, citron, essence de vanille et sirop de framboise.</i>			
Ribeirinho.....	R\$24,00		
<i>Citron, sirop d'açaí et menthe.</i>			

## Cocktails

Caipirinha traditionnelle. ....	R\$16,00		
Caipirinha spéciale.....	R\$22,00		
<i>Cachaça sur demande.</i>			
Caipifruta.....	R\$22,00		
<i>Cachaça et fruits sur demande.</i>			
Caipirinha déconstruite. ....	R\$18,00		
<i>Shot de cachaça sélectionnée accompagné de hors-d'œuvre.</i>			

Caipirosca.....	R\$22,00	R\$32,00
<i>Vodka et fruits sur demande.</i>		
	<small>National</small>	<small>Importé</small>
Gin tonic.....	R\$22,00	R\$32,00
<i>Gin, eau tonique, fruits et épices.</i>		
	<small>National</small>	<small>Importé</small>
Red Bull drink.....	R\$28,00	R\$36,00
<i>Gin, red bull pastèque, tropical ou pitaya, fruits et épices.</i>		
	<small>National</small>	<small>Importé</small>
São Luis sunrise.....		R\$30,00
<i>Gin, shrub de mandarine, citron, sirop et vin pétillant.</i>		
Amor em ruínas.....		R\$26,00
<i>Gin, sirop, jus d'ananas, citron et thé maté.</i>		
Tambor de rosas.....		R\$28,00
<i>Gin, thé aux fruits des bois avec eau de rose, citron, essence de vanille, sirop de framboise et sirop.</i>		
Viver & reviver .....		R\$28,00
<i>Rhum, citron, jus de mandarine, feuilles de menthe, sirop et aperol.</i>		
Ilha bela.....		R\$28,00
<i>Gin, citronnelle, citron et jus de pomme verte.</i>		
Caiçara.....		R\$28,00
<i>Gin, citron, cointreau, sirop, açaí et menthe.</i>		
Caju amigo .....		R\$26,00
<i>Cachaça, citron, sirop, cajou mariné et jus de cajou concentré.</i>		
Moscow mule.....		R\$32,00
<i>Vodka, citron, sirop et mousse de gingembre.</i>		
Aperol spritz.....		R\$32,00
<i>Aperol, vin pétillant, eau gazeuse et orange.</i>		
Boulevardier .....		R\$30,00
<i>Whisky, vermute rosso et campari.</i>		
Negroni .....		R\$30,00
<i>Gin, campari e vermute rosso.</i>		
Bramble.....		R\$28,00
<i>Gin, citron, sirop et mûre.</i>		
Mojito.....		R\$26,00
<i>Rhum, citron, menthe, sirop et eau gazeuse.</i>		
Margarita.....		R\$30,00
<i>Tequila, citron, triple sec et sel.</i>		
Expresso Martini.....		R\$28,00
<i>Vodka, expresso et liqueur de café.</i>		
Carrajillo.....		R\$32,00
<i>Liqueur 43 et expresso.</i>		





Harmonisez votre  
expérience gastronomique  
avec l'un des vins de notre  
carte !!



Desenvolvido by **vineso**

# Vins

## Rouge

- Paine - Carménère - 2023 - Chile.....**RS\$72,00**
- Altos del Condor - Malbec e Tempranillo.....**RS\$74,00**  
- 2023 - Argentina
- Altos Del Condor - Cabernet Sauvignon e.....**RS\$74,00**  
Malbec - 2023 - Argentina
- Finca Dorada - Selección Especial - Syrah.....**RS\$78,00**  
- 2023 - Chile
- Lobo Negro - Tempranillo - Espanha.....**RS\$86,00**
- Baron Philippe de Rothschild - Cabernet.....**RS\$88,00**  
Sauvignon e Carménère - 2022 - Chile
- Wanaco - Cabernet Sauvignon - 2022 - Chile....**RS\$90,00**
- Urmeneta - nMerlot - 2022 - Chile.....**RS\$94,00**
- Marqués de La Carrasca - Vinhas Nativas..... **RS\$94,00**  
- Espanha
- Juan Cristóbal - Syrah - 2023 - Argentina..... **RS\$92,00**
- Château Vieux Laroque A.O.P Bordeaux.....**RS\$108,00**  
- merlot e cabernet sauvignon - 2020 - França
- Castellanovo Rosso - sangiovese - Italia.....**RS\$96,00**
- Rocinha - vinhas nativas - Portugal..... **RS\$98,00**
- Rioplatense - Tannat Cabernet Franc.....**RS\$88,00**  
- 2022 - Uruguai
- Pueblo del Sol - Pinot Noir - 2023 - Uruguai.....**RS\$78,00**
- Giaretta - Syrah - 2022 - Brasil.....**RS\$63,00**
- Giaretta - Carménère - 2023 - Brasil.....**RS\$96,00**
- Giaretta - Marselan - 2023 - Brasil..... **RS\$63,00**

## **Blanc**

**Calibrado - Torrontés - 2023 - Argentina.....R\$104,00**

**Lagoa Azul - Sauvignon Blanc - 2022 - Brasil....R\$70,00**

**Altos del Condor - Chardonnay, Sauvignon.....R\$78,00  
Blanc e Torrontés - 2023 - Argentina**

**Castellanovo Bianco - Trebbiano - Italia.....R\$84,00**

## **Rosé**

**Esteban Martín - Garnacha - 2021 - Espanha...R\$98,00**

**Urmeneta - 2021 - Chile.....R\$92,00**

**The Wine System - Rosenium - 2022 - Espanha....R\$103,00**

**Giaretta - Merlot Reserva - 2022 - Brasil.....R\$90,00**

**Giaretta - Eli Malbec - 2023 - Brasil.....R\$81,00**

## **Vins pétillants**

**Parisot - Demi Sec - França.....R\$139,00**

**Giaretta - Brut Branco - Brasil.....R\$97,00**

**Giaretta - Moscatel Rosé - Brasil.....R\$96,00**



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous facturons un couvert artistique lors d'événements tels que *happy hour*. Veuillez consulter le montant auprès du serveur.

Nous facturons un supplément de 10% pour le service (optionnel).

La consommation de boissons alcoolisées est interdite aux personnes de moins de 18 ans.

Procon MA - (98) 3261 5100

### Horaires d'ouverture

**Déjeuner** : du Mardi au Vendredi, de 11h30 à 15h00 ; les Samedis et les Dimanche, de 11h30 à 16h00.

**Happy Hour**: du Jeudi au Samedi, de 17h00 à 19h00.

**Dîner** : du Jeudi au Samedi, de 17h00 à 23h00

**Veillez donner votre évaluation :**



**Réservations de tables et informations complémentaires :**



cacarolabistro



98 9 9903 9955



cacarolabistro.com.br

